

Ottobre 2025

CDR ASIAGO NEWS

Giornata Mondiale dell'Alzheimer.

Domenica 21 Settembre abbiamo celebrato la Giornata Mondiale dell'Alzheimer l'anciando l'iniziativa di vendita del miele dell'Antica Apicoltura Kaberlaba (in foto le residenti Franca M. e Maria Z.).

Il loro acquisto è volto a sostenere le attività di sensibilizzazione e informazione sull'Alzheimer e sulle altre forme di demenza, all'interno della nostra struttura.

Un piccolo gesto che però ha un grande valore; per contribuire a diffondere la conoscenza e la condivisione con la comunità, rendendola più consapevole e informata per dare il giusto supporto a chi è affetto da demenza.

Cogliamo l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno dato il loro contributo con l'acquisto del vasetto di miele!



**IPAB CASA DI
RIPOSO DI
ASIAGO**

**Il Consiglio di
Amministrazione:**

**Rigoni Sandro
Ceoloni Gianna Maria
Vellar Sergio**

**Il Segretario-Direttore:
Dr. Nicola Pivato**

**La coordinatrice
sanitaria:
Dr.ssa Monica Frigo**

Spettacolo di danza con Noris e il suo corpo di ballo

Mercoledì 10 Settembre, abbiamo trascorso un pomeriggio divertente con la gioiosa e travolgente energia di Noris e il suo corpo di ballo formato da Monica, Roberto, Rita, Sonia, Cinzia e Mariangela. Noris assieme al suo gruppo ha trasformato la nostra casa di riposo in una piccola pista da ballo regalandoci un meraviglioso spettacolo a passo di danza, coinvolgendo residenti e parenti.

Con la loro vitalità hanno riempito i nostri cuori, regalando sorrisi, emozioni...e tanto divertimento.

La danza e la musica non hanno età, fanno bene all'anima!!!

Grazie a questo meraviglioso gruppo di volontariato!!!





Benvenuto Autunno!

Nel nostro laboratorio artistico-manuale abbiamo dato il benvenuto all'Autunno con tanta creatività e colore. I residenti si sono impegnati a dipingere, colorare e ritagliare le foglie, tagliare i fili di lana dando vita ad un stupendo cartellone, posto nel salone al piano terra.

Un'attività che ha coinvolto moltissimi residenti, valorizzando le abilità residue di ciascuno, stimolando la motricità fine, l'orientamento spazio-temporale e la loro creatività nella scelta dei colori.



La ricetta del cuore di Lina: la minestra di Cumo.

Un piatto può evocare ricordi, emozioni, cultura, identità..un'esperienza multisensoriale.

La nostra residente Carmelina, per noi tutti "Lina", ci ha regalato la sua ricetta del cuore, tramandata nel tempo: la minestra di Cumo, preparata con semplicità e tanto amore.

Gli ingredienti sono:

- 1 patata bella grossa,
- 2 carote,
- Sedano,
- Cipolla, aglio (se piace),
- Orzo,
- Olio d'oliva,
- Pancetta (per chi vuole un gusto più ricco),
- Crostini croccanti,
- Cumo



Svolgimento:

Trito nell'ordine gli ingredienti: patata, carote, sedano cipolla, aglio. Successivamente soffrigo il tutto, assieme ad una manciata di piantine di Cumo (dopo averlo lavato per bene), con l'olio d'oliva.

Appena soffritto il Cumo si aggiunge la pancetta, l'orzo, acqua. Portiamo il composto ad ebollizione e facciamo bollire l'orzo fino la sua cottura.

Servire in un piatto, accompagnato dai crostini croccanti.

Vedrete che squisitezza!



Tanti auguri a..



Adua S., Marcella C., Giovanni D. G., Elsa S., Miranda F, Giacomina G., che hanno compiuto gli anni nel mese di Settembre. Li abbiamo festeggiati con un buon dolce al cioccolato, assieme alle nostre care volontarie del canto di Stoccareddo.

Sono stati felici di ricevere il pensieroino preparato dai bimbi della sezione dei “Grandi” della Scuola dell’Infanzia “Regina Margherita” di Asiago.

Grazie bimbi e maestre!!!



COMPLEANNI DI OTTOBRE

Franca

Floretta

Bruno

Maddalena

Marcolina

Giuseppe

Rosina

